

XAREL·LO

XAREL·LO D.O. PENEDES

VINYA

Finca pròpia ubicada al Corral d'en Rafeques a Castellet i La Gornal a uns 135 metres sobre el nivell del mar. La varietat Xarel·lo està plantada des de fa 30 anys en un sòl franco-arenós. Producció mitjana de 9000 kg/hectàrea.

VARIETAT

Xarel·lo

VOL %

13,5%

TEMPERATURA DE SERVEI

10-12 °C

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes d'uns 15 quilos fent prèvia selecció a la mateixa vinya. Un cop al celler és introduït en dipòsits d'acer inoxidable fins a mitja fermentació que el passem a bótes de roure francès de 225L. Finalitzada la fermentació es treballen les mares mitjançant la tècnica de "battonage" (remogut de lies) per aconseguir una untuositat més llarga.

NOTA DE TAST

Color groc daurat amb reflexos verdosos i acerats. En nas destaquem les fruites d'os (pera, préssec, i albercoc) amb aromes de vainilla i mantega. En boca té una entrada àmplia, untuosa i llarga, fruit del treball en bóta. El post-gust és amable i agradable, amb una complexitat i persistència en tot el conjunt.



FERRÉ|Catasús

XAREL·LO

XAREL·LO D.O. PENEDES

EDAD DE LAS VIÑAS

Finca propia ubicada en el Corral d'en Rafeques. en Castellet i La Gornal a unos 135 metros sobre el nivel del mar. La variedad Xarel·lo está plantada desde hace 30 años en un suelo franco-arenoso. Producción media de 9000 kg/hectárea.

VARIEDADES

Xarel·lo

VOL %

13,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO

10-12 °C

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de unos 15 kilos, previa selección en la misma viña. Una vez en la bodega, se introduce en depósitos de acero inoxidable hasta media fermentación. Luego lo pasamos a barricas de roble francés de 225L. Una vez la fermentación acabada, se trabajan las lías mediante la técnica de "battonage" (removido de lías) para conseguir una untuosidad más larga.

NOTA DE CATA

Color amarillo dorado con reflejos verdosos y acerados. En nariz destacamos las frutas con hueso (pera, melocotón y albaricoque), con aromas de vainilla y mantequilla. En boca tiene una entrada amplia, untuosa y larga, fruto del trabajo en barrica. El post-gusto es amable y agradable, con una complejidad y persistencia en todo el conjunto.



FERRÉ|Catasús

XAREL·LO

XAREL·LO D.O. PENEDES

VINEYARD AGE

Our own estate at the Finca “Corral d’en Rafeques” in Castellet i La Gornal about 135 metres above sea level. The varietal Xarel·lo was planted there 30 years ago in a loamy sand soil. Average production of 9000 kg/ hectare.

GRAPE VARIETY

Xarel·lo

VOL %

13,5%

SERVICE TEMPERATURE

10-12 °C

WINEMAKING

The harvest is done manually and transported in cases of 15 kg having previously made a selection in the same vineyard. Once in the cellar, the grapes are pressed and the fermentation starts in stainless steel dipòsits and finishes in 225 litre barrels of French oak. Once the fermentation is finished, we move the lees using the technique of “battonage” to produce a longer glyceric texture.

TASTING NOTE

Golden colour with steely green hues. On the nose stone fruits stand out (pear, peach and apricot) with aromatic notes of vanilla and butter. On the palate it has a full, glyceric and long attack as the result of the work done in the barrel. The aftertaste is pleasant, complex and persistent.



FERRÉ|Catasús